



Zitronen-Relish

Zutaten:

- 1 Bio-Zitrone
- 1/2 frische rote Chilischote
- 2 Teelöffel Senfsamen
- 1 gestrichener Teelöffel gemahlene Kurkuma
- 1 kleine getrocknete Chilischote

Zubereitung:

Die Zitrone achteln, von Kernen befreien und in kleine Würfelchen schneiden.
Frische Chili fein schneiden.

Eine kleine Pfanne auf mittlere bis starke Hitze stellen. Etwas Olivenöl hineingießen, Senfsamen, Kurkuma und frische geschnittene Chili zugeben, getrocknete Chilischote hinein bröseln.

Sobald es in der Pfanne zu zischen beginnt, die Zitronenwürfelchen mit 1 Prise Salz einfüllen, bis zehn zählen, die Pfanne vom Herd nehmen, alles in eine Schale umfüllen und abkühlen lassen.

Passt sehr gut zu Fischgerichten oder Curry-Mahlzeiten.